

Cocina para las Fiestas

2

Entradas
Platos principales
Postres

ClarínX

La mesa de Navidad



Carré de cerdo glaseado



Sumario

La mesa de Navidad

- 3 Copa con langostinos
- 4 Huevos rellenos sobre barquitos de tomate
- 6 Espuma de salmón y camarones
- 8 Paté de jamón envuelto en masa
- 10 Pollo relleno con castañas
- 12 Carré de cerdo glaseado
- 14 Soufflé helado de frambuesas
- 16 Mousse de duraznos
- 18 Delicia de chocolate y crema americana
- 20 Ensaladas

El martes 29

Año Nuevo, a todo sabor

Ananá con jamón y camarones, cima de pollo, supremas al champagne, torta espumosa de limón, rosca helada y otros platos.

ClarínX

Directora
Ernestina Herrera de Noble

Editor General
Ricardo Kirschbaum

Editor General de
Proyectos Especiales
Norberto Angeletti

Editor Jefe de
Proyectos Especiales
José Antonio Alemán

Subeditor Jefe de
Proyectos Especiales
Alejandro Prosdocimi

Edición
Graciela Rizzo

Editor Jefe de Diseño
Jorge Doneiger

Diseño
Holböll Quintiero Diseño

Fotos
Estudiocasa

Impreso en Argentina por AGR
(Artes Gráficas Rioplatenses)

Cocina para las fiestas : la mesa de Navidad / edición literaria a cargo de José Antonio Alemán. - 1a ed. - Buenos Aires: Arte Gráfico Editorial Argentino, 2009. fascículo 2, 20 p.: il. ; 21x28 cm.

ISBN 978-987-07-0763-9

1. Cocina. 2. Libros de Recetas. I. Alemán, José Antonio, ed. lit. CDD 641.5

Fecha de catalogación: 13/11/2009

(c), 2009 AGEA S.A.
Queda hecho el depósito que establece la Ley 11.723.

No se permite la reproducción parcial o total, el almacenamiento, el alquiler, la transmisión o la transformación de esta publicación, en cualquier forma o por cualquier medio, sea electrónico o mecánico, mediante fotocopias, digitalización u otros métodos, sin el permiso previo y escrito del editor. Su infracción está penada por las leyes 11.723 y 25446.

Copa con langostinos

Ingredientes

Palta madura, 1
 Jugo de limón, cantidad necesaria
 Palmitos, 1 lata chica
 Blanco de apio picado, 3/4 de taza
 Camarones limpios, 2 tazas
 Bolitas de melón, 1 taza
 Nueces picadas grueso, 1 taza
 Mayonesa, 1 taza
 Salsa ketchup, 2 cucharadas
 Crema de leche batida a medio punto, 1/2 taza
 Salsa inglesa, 1 cucharadita
 Sal y pimienta, a gusto

Varios

Langostinos limpios
 (pero con colita), 12

Preparación

1. Pele la palta, quítele el carozo, frótela con jugo de limón y córtela en daditos. Reserve.
2. Escorra los palmitos y córtelos en rodajas.
3. Coloque en un bol grande la palta, los palmitos, el blanco de apio, los camarones, las bolitas de melón y las nueces. Reserve.
4. Mezcle la mayonesa con la salsa ketchup, la crema de leche y la salsa inglesa.
5. Pruebe y, si hiciera falta, termine la mezcla con sal y pimienta.
6. Ligue con esta salsa los ingredientes que están en el bol, cuidando de no deshacerlos. Distribúyalos en copas.
7. Adorne cada copa enganchando 2 langostinos. Mantenga las copas en la heladera hasta el momento de servirlos.

Nota: con camarones, también puede preparar una ensalada tradicional. Lleva una taza de camarones pelados, puntas de espárragos cocidos, corazones de alcauciles hervidos, champiñones frescos cortados en tajaditas, huevo duro picado y arroz hervido. Se sazona con una vinagreta hecha con 2 cdas. de vinagre, sal y pimienta a gusto, una cda. de mostaza y 6 cdas. de aceite de oliva.



Huevos rellenos sobre barquitos de tomate

Ingredientes

Tomates perita chicos, 6
Huevos duros, 6
Queso crema, 6 cucharaditas
Mostaza, 1 cucharada
Sal y pimienta, a gusto
Alcaparras, 50 gramos

Varios

Ensalada de lechuga morada, escarola o rúcula, a gusto (con sal, pimienta, aceto balsámico y 1 cucharada de aceite)
Morrón rojo, 1, para decorar
Morrón verde, 1, para decorar



Preparación

1. Lave los tomates, quíteles el cabito (si los tuviera) y pártalos por la mitad a lo largo. Deseche las semillas y póngalos a escurrir "boca abajo".
2. Pele los huevos duros y córtelos por la mitad, longitudinalmente.
3. Retire con una cucharita las yemas y tamicelas en un bol.
4. Mézcleles el queso crema y la mostaza.
5. Sazone la mezcla a gusto con sal y pimienta.
6. Ponga la mezcla en una manga con boquilla de picos y rellene con esta pasta el hueco de las mitades de clara.
7. Salpique cada copete de relleno con un grupito de alcaparras y agregue trocitos de morrón.
8. Distribuya los tomates en una fuente, con el hueco hacia arriba y sazónelos ligeramente con sal y pimienta.
9. Apoye en cada tomate una mitad de huevo duro relleno.
10. Termine la decoración de la fuente con la ensalada.

Otra receta: En poco tiempo, puede preparar una fuente de huevos con un relleno diferente sobre una base de verduras. Hierva 6 huevos durante 10 minutos y luego sumérjalos en agua fría. Tome dos latas de jardinera de verduras, escurra el contenido y extiéndalo sobre repasadores para que pierda la humedad. Parta los huevos por la mitad y extraiga las yemas. Aparte, corte en juliana 150 gramos de jamón cocido y procéselo junto con las yemas, 50 gramos de manteca blanda y una cucharadita de mostaza. Vuelque la mezcla en un bol y rectifique o no el sazonomiento con sal y pimienta negra, a gusto. Si la pasta estuviera dura, agréguele un poco de mayonesa. Ponga esa pasta en una boquilla con picos y rellene las mitades de huevo duro. Coloque la jardinera de verdura en un bol, líguela con mayonesa y sazónela con sal, pimienta y jugo de limón. Extiéndala en la fuente donde la va a servir y distribuya los huevos rellenos. Adorne con 12 pepinitos pickles, cada uno cortado en tres tajaditas. Lleve a la heladera hasta el momento de servir.



Espuma de salmón y camarones

Ingredientes

Salmón rosado, 350 g
Manteca, 3 y 1/2 cucharadas
Harina, 3 cucharadas
Leche, 300 cc
Sal y pimienta, a gusto
Mayonesa, 2/3 de taza
Crema de leche, batida espesa, 2/3 de taza
Camarones limpios y picados, 150 g
Gelatina en polvo sin sabor, 14 g (dos sobrecitos)
Vino blanco seco, 1/4 de taza
Clara batida a nieve, 1

Varios

Papel manteca o de aluminio
Molde de budín inglés, 1
Tomatitos cherry, para decorar



Preparación

1. Lave y seque el salmón.
2. Envuélvalo en un papel manteca o de aluminio generosamente enmantecado con 2 cucharadas de manteca. Cierre flojamente el paquete, acomódelo en una asadera que contenga agua hasta 1 cm de altura y cocínelo en el horno 1/2 hora, o hasta que esté bien cocido. Déjelo enfriar.
3. Retire el salmón del papel pero recoja el jugo de cocción y resérvelo.
4. Quítele al pescado la piel, huesecillos y espinas (si las tuviere) y desmenuce la carne con un tenedor. Colóquela en un bol y resérvela.
5. Derrita en una cacerola la manteca restante y mézclele la harina hasta obtener una pasta.
6. Echele de golpe la leche y el jugo de la cocción del pescado reservado.
7. Bata continuamente con batidor de alambre hasta que la salsa hierva y espese.
8. Retírela del fuego y sazónela a gusto con sal y pimienta. Deje enfriar.
9. Una vez fría la salsa, mézclele el salmón desmenuzado, la mayonesa, la crema de leche previamente batida a medio punto y los camarones bien picaditos. Reserve.
10. Remoje la gelatina en el vino blanco, espere a que se esponje y luego disuélvala a bañomaría.
11. Una la gelatina a la preparación de salmón y mezcle bien.
12. Incorpórela finalmente la clara batida a nieve y una con movimientos envolventes.
13. Vuelque la mezcla en el molde y estacionelo en la heladera hasta que la mousse esté firme.
14. Una vez firme la mousse, desmóldela directamente sobre la fuente donde la piensa servir, pasando previamente la base del molde por agua caliente.
15. Sírvala con tomatitos cherry.



Paté de jamón envuelto en masa



Ingredientes

Masa

Manteca (blanda), 100 g
Queso crema, 50 g
Huevo, 1
Sal y pimienta, a gusto
Agua, 1/4 de taza
Harina leudante, cantidad necesaria

Relleno

Jamón cocido, en un solo trozo, 400 g
Coñac, 8 cucharadas
Carne de cerdo (preferentemente "carré") desgrasada, 1/4 kg
Panceta ahumada magra, 250 g
Huevos, 2
Crema de leche, 3 cucharadas
Cebollitas de verdeo, 6
Avellanas peladas (enteras), 50 g
Yema, 1
Agua, 2 cucharadas
Gelatina salada, 1/2 litro

Varios

Un molde tipo budín inglés de 1 litro

Gelatina salada: haga un caldo con pimienta en grano, laurel, estragón, apio, perejil, cebolla, un poco de vino blanco y jugo de limón. Déjelo hervir y cuélelo. Mida 1 litro y 1/4. Calientelo bien y agréguele 40 g de gelatina sin sabor remojada en 2/3 de taza de agua fría. Mezcle hasta que se disuelva. Deje hervir 5 minutos y luego enfriar.

Preparación

1. Para la masa: coloque en un bol la manteca, el queso, el huevo, la sal y la pimienta. Aplaste con un tenedor hasta obtener una pasta. Mézclele el agua. Unale de a poco la harina necesaria, hasta obtener un bollo liso. Vuelque el bollo sobre la mesa enharinada y amáselo rápidamente hasta obtenerlo liso y tierno.
2. Estire 2/3 de la masa, dejándola de 3 mm. Reserve un tercio.
3. Tome el molde, fórralo con papel manteca enmantecado y enharinado. Cúbralo con la masa que estiró. Recorte el excedente de los bordes, únalos al tercio de masa apartada y reserve.
4. Para el relleno: desgrase el jamón y divídalo, a lo largo, en dos partes iguales. A una parte divídala en tiras de 1 cm. de ancho. Póngalas en una fuente, rocíelas con la mitad del coñac y reserve.
5. El resto del jamón páselo dos veces por la máquina de picar (o la procesadora) junto con la carne de cerdo y la panceta. Súmele el resto del coñac, los huevos batidos, la crema de leche y las cebollitas de verdeo (parte tierna) bien picadas.
6. Rellene con la mitad del relleno el molde con masa. Distribuya sobre la superficie las tiras de jamón y las avellanas. Tape con el relleno restante.
7. Estire fina la masa que reservó y cubra con ella el relleno, soldando bien los bordes con la otra masa. Recorte y haga un repulgo.
8. Bata la yema con el agua y pinte la superficie de la masa.
9. Con un cortapastas circular chico haga 3 perforaciones en la superficie de la masa y clave en ellas un fideo macarrón o una "chimenea" de papel para que por allí escape el vapor.
10. Cocine en horno moderado durante 1 hora y media, hasta que la masa se note seca y dorada.
11. Retire el paté del horno, saque las chimeneas de papel, deje enfriar. Cuando esté frío vierta por los tres orificios la gelatina salada necesaria para rellenar los huecos que pudieron quedar entre el relleno y la masa. Llévelo a la heladera hasta el otro día.
12. Desmóldelo y sívalo en tajadas, con granos de choclo cocidos, brócoli hervido y tiritas de zanahoria cruda o con la ensalada que prefiera.



Pollo relleno con castañas

Ingredientes

Pollo grande (2 kg) 1, deshuesado
Limón 1
Manteca, 50 g
Cebolla picada fina, 1
Castañas en almíbar, 1 frasco de 400 a 500 g
Carne de cerdo picada, 1/2 kg
Carne de ternera picada, 300 g
Queso rallado, 1/2 taza
Perejil bien picado, 1 cda.
Bizcochos de vainilla remojados en leche, exprimidos, 1 taza
Sal, pimienta y nuez moscada, a gusto
Huevos, 4
Aceite, 2 cdas.

Varios

Papas grandes, 2
Manteca derretida, cantidad necesaria
Miel, 2 cdas.

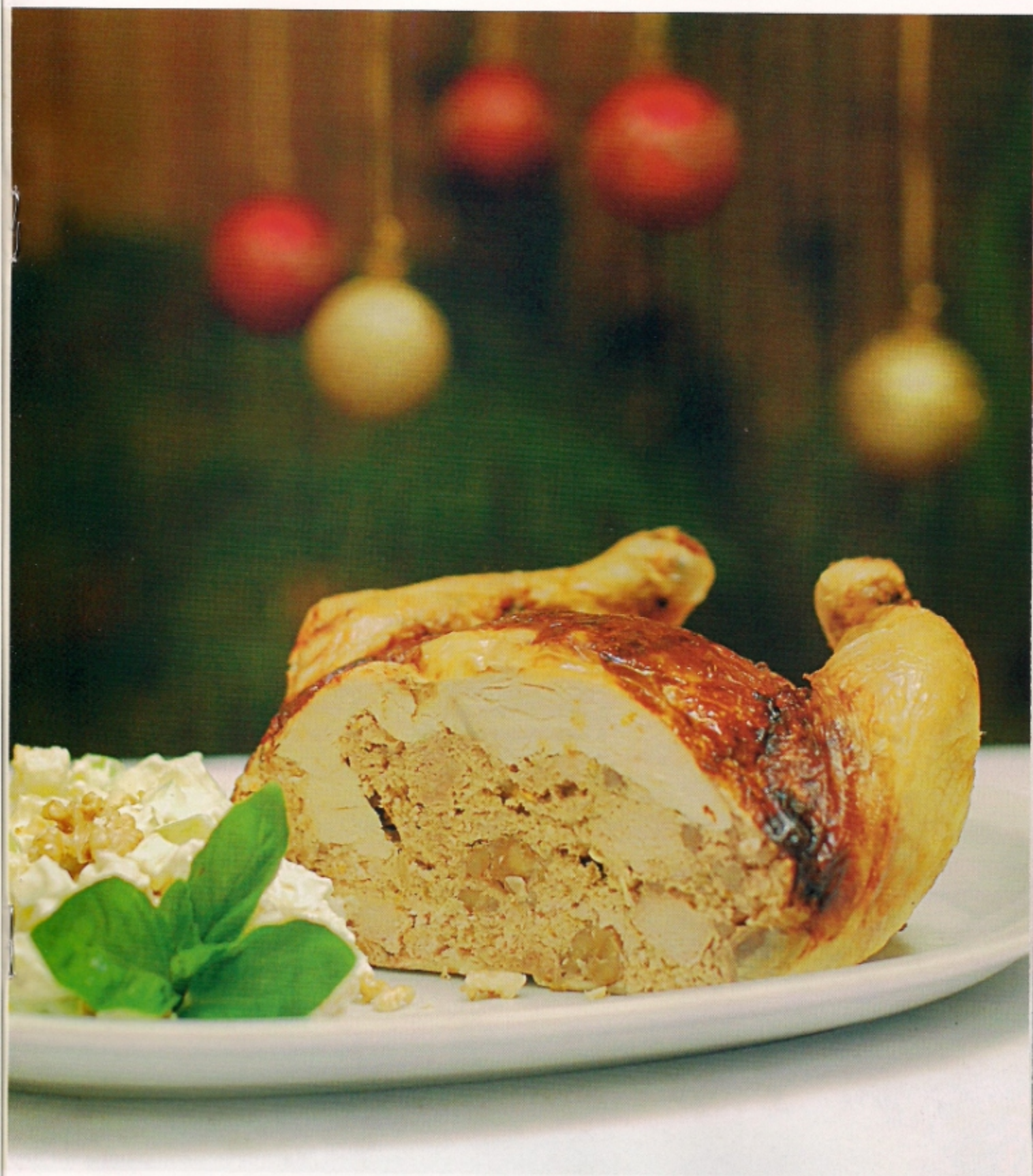


Preparación

1. Lave y seque el pollo. Deseche el exceso de grasa y cósole todas las aberturas, menos las de abajo. Estire la piel del cogote y cósole en la parte de atrás.
2. Corte el limón por la mitad y frótlelo en el pollo, por dentro y por fuera.
3. Derrita la manteca en una sartén y rehogue en ella la cebolla. Colóquela en un bol.
4. Súmele al bol de la cebolla las castañas escurridas y cortadas en trozos respetables, la carne de cerdo, la carne de ternera, el queso rallado, el perejil y los bizcochos de vainilla escurridos y picados.
5. Sazone la mezcla a gusto con sal, pimienta y nuez moscada.
6. Ligue todo con los huevos y mézclele las 2 cucharadas de aceite.
7. Rellene con esta mezcla el pollo y cosa la abertura de manera prolija. Ate el pollo para que no se desparrame durante la cocción.

Cocción

1. Pele las papas y córtelas en tajadas gruesas.
2. Distribuya las papas en una asadera aceitada, formando una plataforma.
3. Acueste el pollo boca arriba, sobre la plataforma de papas.
4. Con una brochete pínchelo bien la piel para que por allí se escurra la grasa durante la cocción.
5. Pinte el pollo con la manteca derretida y cocínelo en horno precalentado a temperatura moderada hasta que esté dorado y, al clavarle una brochete en el muslo no salga jugo rosado.
6. Minutos antes de terminar la cocción píntelo con un poco de miel para asegurar un dorado perfecto. Cuide que no se queme.
7. Retire el pollo del horno y, una vez frío, estacionelo en la heladera.
8. Cuando el pollo esté bien frío quítele las costuras, trínchelo y arme la fuente acompañando con ensalada.



Carré de cerdo glaseado

Ingredientes

Carré de cerdo (deshuesado), 2 kg
Sal y pimienta de molinillo, a gusto
Laurel, 2 hojas
Caldo, cantidad necesaria
Mostaza, 3 cucharadas gordas
Azúcar negra, 1 1/2 taza
Almíbar de ananá al natural, 1/2 taza

Varios

Ananá en almíbar, 1 lata
Cerezas frescas, 100 g



Preparación

1. Sazone el carré con sal y pimienta. Atelo con vueltas de piolín para que quede bien cilíndrico. Péguale las hojas de laurel.
2. Colóquelo en una asadera y vierta en ella caldo hasta la mitad del carré.
3. Cocínelo en horno caliente, dándolo vuelta una vez hasta que se note bien cocido.
4. Retire y escúrralo. Deseche los piolines y el agua de cocción.
5. Coloque el carré en una asadera limpia. Untelo generosamente con mostaza.
6. Adhiérole el azúcar negra, presionando con las manos. Vierta en la asadera la media taza de almíbar de ananá previamente colado.
7. Vuelva a colocar el carré en el horno caliente y salséelo a menudo, hasta que resulte bien glaseado.
8. Retire la asadera del horno y deje enfriar.
9. Corte el carré en tajadas y acomódalas en una fuente. Rodee la fuente con mitades de rodajas de ananá y cerezas frescas.
10. Ofrezca en salsera aparte la salsita glaseada.

Nota: lo que usualmente se denomina carré de cerdo es un trozo del costillar del cerdo deshuesado y libre de lomo, que toma la forma de un peceto. Para que conserve esa forma, conviene atarlo como un matambre.



Soufflé helado de frambuesas

Ingredientes

Frambuesas, bien lavadas, 1/2 kg
Claros, 5
Azúcar, 250 g
Agua, 60 cc (poco más de medio vaso)
Crema de leche, 400 g

Elementos necesarios

Un molde redondo de cerámica
(u otro material que se pueda llevar a la mesa) de 1 1/2 litro de capacidad
Papel manteca
Piolín

Varios

Crema chantillí y frambuesas, para decorar.

Preparación

1. Alargue la altura del molde elegido, ajustándole alrededor, con el piolín, una faja de papel manteca que sobresalga unos 7 cm del borde (para contener la crema que sobrepasará la capacidad del molde, dándole al postre la apariencia de un soufflé).
2. Procese las frambuesas y tamícelas en un bol. Reserve.
3. Bata las claras a punto de nieve.
4. Coloque en una cacerolita el azúcar y el agua. Lleve a hervir la cacerolita hasta que el almíbar alcance el punto de bolita blanda.
5. Vierta, de a poco, el almíbar sobre las claras batidas a nieve. Simultáneamente, siga batiendo hasta incorporarlo todo (puede usar la batidora eléctrica). Continúe batiendo hasta que el merengue esté totalmente frío y se espese. Reserve.
6. Bata la crema de leche hasta que espese, sin llegar al punto chantillí. Reserve.
7. Una las frambuesas procesadas con el merengue ya frío.
8. Súmele a la mezcla de frambuesas y merengue la crema batida a medio punto. Revuelva hasta unir bien.
9. Rellene con esta espuma el recipiente que alargó con el papel.
10. Estacione el molde con la espuma en el freezer hasta que la crema esté bien firme.

Terminación

1. Llegado el momento de servir el postre, retire el molde del freezer. Despéguele cuidadosamente la banda de papel. Parecerá un soufflé que desborda el molde.
2. Decore el borde del postre con una guarda de crema chantillí. Apile en el centro del postre una montaña de frambuesas.

Nota: para hacer la crema chantillí bata 250 cc de crema con tres cucharadas de azúcar hasta que espese y, al apoyar sobre la crema una cuchara y luego levantarla de golpe, se forme en la crema un piquito que no se doble.



Mousse de duraznos

Ingredientes

Duraznos maduros, 1 kg
Azúcar, 1 taza
Jugo de limón, 4 cucharadas
Apricot (o un licor de duraznos),
2 cucharadas y cantidad extra
Gelatina en polvo sin sabor
1 cucharada (un sobrecito)
Agua fría, 1/2 taza
Crema de leche (batida a medio
punto), 200 g
Yogur con gusto a durazno, 200 g
Duraznos al natural, 1 lata chica

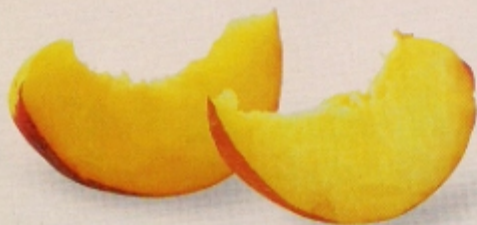
Varios

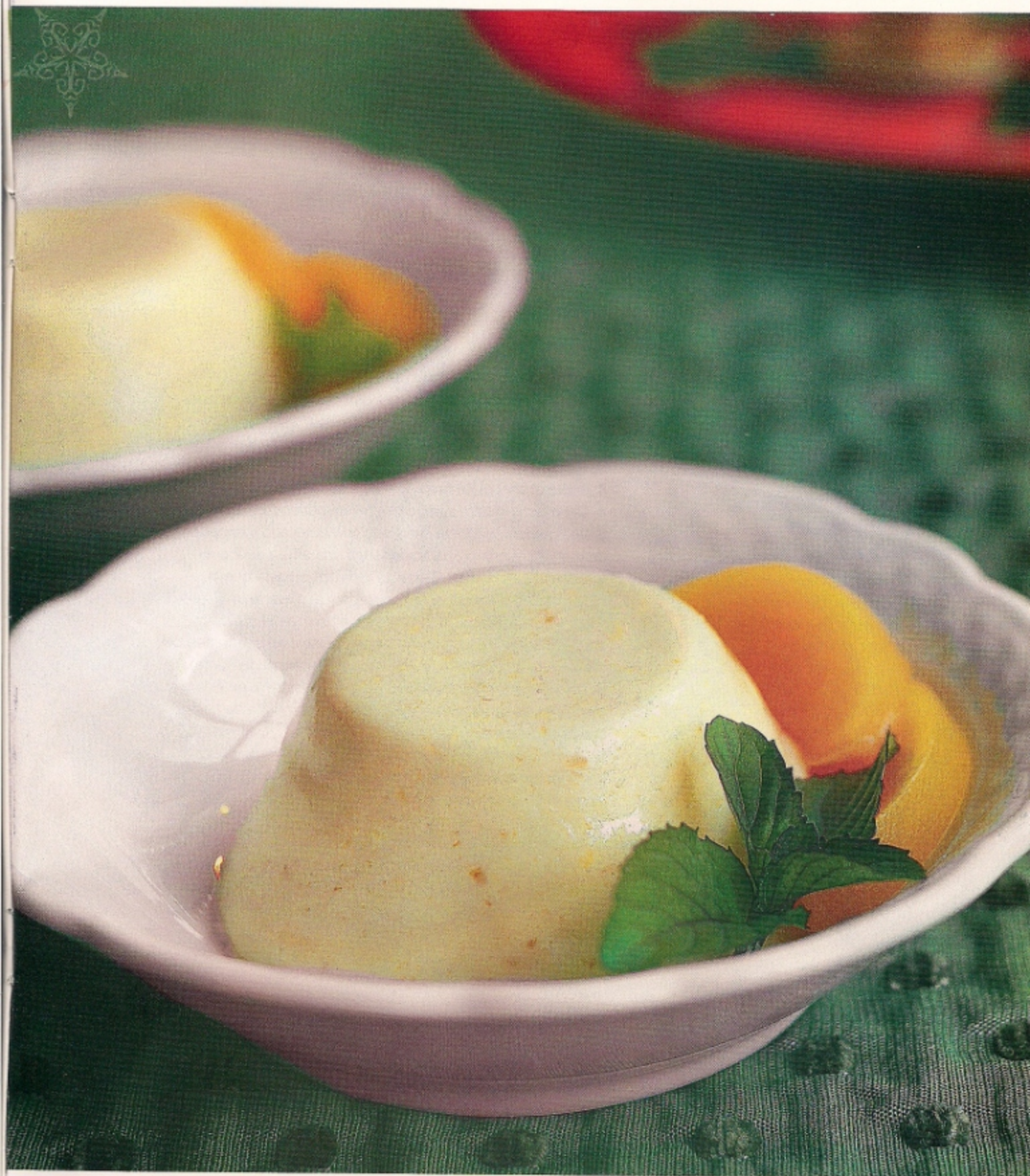
Crema chantillí, para decorar
(optativo)

Preparación

1. Pele los duraznos de esta manera: sumérjalos unos segundos en agua hirviendo, como si fueran tomates, escúrralos enseguida y despréndales la piel.
2. Corte los duraznos en tajadas y deseche los carozos.
3. Licúe los duraznos junto con el azúcar, el jugo de limón y las dos cucharadas del licor elegido.
4. Vierta lo procesado en una cacerola y revuelva con cuchara de madera sobre fuego fuerte, hasta que el azúcar se disuelva bien.
5. Retire la cacerola del fuego y agréguele a la preparación la gelatina previamente remojada en el agua fría.
6. Mezcle hasta que la gelatina se disuelva totalmente.
7. Vierta la preparación en un bol y estacionela en la heladera hasta que espese como clara de huevo.
8. Una vez espesada, retire la gelatina de duraznos de la heladera y bátala con la batidora eléctrica (o a mano) hasta que esté bien espumosa.
9. Deje de batir y mézclele la crema de leche batida a medio punto. Súmele el yogur y mezcle bien.
10. Vierta la mezcla en un molde único o moldecitos individuales y estacionelos en la heladera (no en el freezer) hasta el día siguiente o hasta que estén bien firmes.
11. Para desmoldar, pase la base del molde (o de los moldecitos) rápidamente por agua caliente, y desmóldelos directamente sobre la fuente o platos donde piensa servir.
12. Escorra los duraznos al natural, córtelos en gajos, rocíelos con un chorrito de apricot y decore con ellos la superficie de la mousse (o las mousses). Si lo desea, termine la decoración con un adorno de crema chantillí.

Nota: mantenga las mousses en la heladera hasta el momento de llevarlas a la mesa.





Delicia de chocolate y crema americana

Ingredientes

Chocolate, 150 g
Manteca, 100 g
Huevos, 2
Azúcar, 1 taza
Harina, 1/2 taza

Varios

Helado de crema americana, 6 bochas
Frutas rojas, a gusto, para decorar el postre, cerezas, frutillas, frambuesas, blueberries, cassis y moras, entre otras.
Azúcar impalpable tamizada, cantidad necesaria.



Preparación

1. Corte el chocolate en trozos y derrítalo junto con la manteca sobre fuego suave. Reserve.
2. Bata los huevos con el azúcar hasta que la superficie se llene de globitos.
3. Unale el chocolate fundido y siga batiendo la preparación.
4. Del mismo modo, agregue la harina batiendo bien.
5. Vuelque en un molde cuadrado enmantecado y enharinado, de manera que la preparación tenga una altura de 2 cm.
6. Cocínela en horno caliente 15 minutos o hasta que la superficie esté ligeramente agrietada y al clavarle un palillo, éste salga sin adherencias. Retire y deje enfriar en el molde.
7. Una vez fría la placa de chocolate, córtela en cuadrados del tamaño de una porción (8 cm de lado, aproximadamente).
8. Distribuya los cuadrados en platos de postre y, en el momento de servir, apoye en cada uno una bocha de helado de crema americana.
9. Termine de adornar los platos con frutas rojas surtidas, espolvoreadas con azúcar impalpable tamizada. Si desea puede agregarle una salsa de fruta.

Nota: para hacer la salsa de fruta, procese un cuarto de kilo de una fruta roja, colóquelo en una cacerolita y llévelo al fuego. Espéselo con una cucharadita de almidón de maíz. Después, déjelo enfriar y manténgalo en la heladera hasta el momento de servir.



Ensaladas

De tomate, pepino y queso de cabra

Ingredientes

Tomates, 2
Sal, pimienta y orégano seco
Pepino, 1
Cebolla, 1
Queso de cabra, en daditos, 200 g
Aceitunas negras, descaroizadas, 200 g
Tomillo fresco, 1 cucharada
Ciboulette cortada con tijera, 1 cucharada
Orégano fresco picado, 1 cucharada
Aceite de oliva
Aceto balsámico
Pan, cubos fritos en aceite aromatizado con ajo

Preparación

1. Pele los tomates, córtelos por la mitad, quíteles las semillas y córtelos en cuartos. Sazónelos a gusto con sal, pimienta y orégano.
2. Pele el pepino, córtelo en dados, espolvoréelos con sal, déjelos 20 minutos. Enjuáguelos y escúrralos.
3. Corte la cebolla en rodajas finas, sepárelas en aros, cúbralos con agua hirviendo y deje reposar 2 minutos. Escorra.
4. Distribuya las verduras en una ensaladera, alternando los colores. Salpique con el queso de cabra y las aceitunas.
5. Espolvoree con el tomillo, la ciboulette, el orégano fresco y rocíe con una vinagreta hecha con aceite de oliva y unas gotas de aceto.
6. Termine el borde de la ensaladera con los cubitos de pan aromatizado con ajo.

De jamón y naranja

Ingredientes

Jamón cocido, en una sola tajada, 300 g
Naranjas con los gajos pelados, 4
Ajo, 1 diente
Blanco de apio, 1 taza
Cebollas de verdeo, bien picadas, 1/2 taza
Nueces, picadas grueso, 1 taza
Mayonesa al limón, 1/3 de taza
Crema de leche batida a medio punto, 4 cucharadas
Jugo de limón, 1 cucharadita
Sal y pimienta, a gusto
Hojas de rúcula o de radicheta, para guarnecer.

Preparación

1. Quítele la grasa al jamón y córtelo en pequeños cubos.
2. Corte los gajos de naranja en trocitos.
3. Coloque en un bol (previamente frotado con el ajo) los dados de jamón, los trocitos de naranja, el blanco de apio bien picado, la cebolla de verdeo y las nueces. Mezcle todo y coloque en la heladera para enfriar bien.
4. En el momento de servir, mezcle la mayonesa con la crema de leche y jugo de limón. Sazone la mezcla a gusto con sal y pimienta.
5. Vierta sobre los ingredientes del bol y mezcle.
6. Distribuya la radicheta o la rúcula en cada plato, formando un aro. Rellene el centro de cada uno con la ensalada de jamón y naranja y sirva enseguida.

